# ЖДИТЕ В СЕНТЯБРЕ

ПРОСТЫЕ ПОШАГОВЫЕ ФОТОРЕЦЕПТЫ ИЗ ДОСТУПНЫХ ПРОДУКТОВ

## 25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ ДЛЯ СЕМЬИ №1




Дорогие читатели представляем вашему вниманию новинку спецвыпуск «Золотой коллекции рецептов» - «25 золотых рецептов»

Специально для начинающих хозяюшек и тех, кто неуверенно чувствует себя на кухне, предлагаем подборку пошаговых рецептов с красочными иллюстрациями и подробными инструкциями. Опытные кулинары также найдут для себя много интересного. Профессиональные повара расскажут, как правильно приготовить, украсить и подать любое блюдо. В брошюре вас ждут вкусные блюда из доступных продуктов:

- блинчатый торт с овощами;
- кувол из баклажанов;
- закусочный хлеб;
- тыквенный суп с помидорами;
- жаркое с сухофруктами;
- фаршированная курица;
- рулет из свинины с зеленью;
- пирог с крыжовником;
- булочки с изюмом;
- пирог с грушами и клюквой

и многое другое вы найдете на страницах нашей брошюры.

Готовьте вместе с нами, готовьте лучше нас!

**25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ**

**СПЕЦВЫПУСК ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ**

## ПРОСТЫЕ ПОШАГОВЫЕ ФОТОРЕЦЕПТЫ


Спецвыпуск «Золотая коллекция заготовок» № 20 август 2009 г.
Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Денисов А.А.
Установочный тираж: 90130 экз.
Заказ № 2187
Цена свободная.

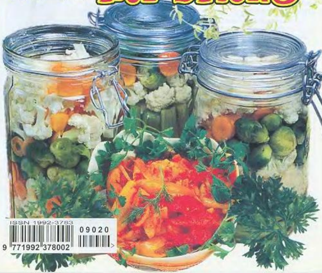
Номер подписан в печать 17.08.2009 по графику: 18.00, фактически: 15.00
Адрес типографии: 606007 Нижегородская обл., г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47-А.
Вид печати - офсетная.

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Регистрационное свидетельство СМИ ПИ № ФС77-34500 от 04 декабря 2008 г.
Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикаций. Все рекламируемые товары и услуги подлежат обязательной сертификации.
Ответственность за содержание и достоверность рекламы несет рекламодатель. Организации, деятельность которых подлежит лицензированию, обязаны предоставить лицензию. Ответственность за содержание объявлений и последствия их публикаций несут разместившие их лица.


# ЭНЦИКЛОПЕДИЯ САЛАТОВ И ЗАКУСОК НА ЗИМУ

СПЕЦВЫПУСК ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

**№20**




ISSN 1992-3783
09020
9 771992 378002

# ПОДПИСКА

Ф. СП-1

Федеральная служба почтовой связи

**АБОНЕМЕНТ** на газету / журнал **16628** (индекс издания)

Золотая коллекция рецептов (наименование издания)

количество комплектов:

на 2009 год по месяцам:

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | |

Куда (почтовый индекс) (адрес)

Кому (фамилия, инициалы)

ДОСТАВОЧНАЯ КАРТОЧКА

ПВ место литер

на газету / журнал **16628** (индекс издания)

Золотая коллекция рецептов (наименование издания)

Стоимость: подписки руб.; переадресовки руб. количество комплектов:

на 2009 год по месяцам:

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | |

Куда (почтовый индекс) (адрес)

Кому (фамилия, инициалы)

+ ПРИЛОЖЕНИЕ: СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК "ЗОЛОТОЙ КОЛЛЕКЦИИ РЕЦЕПТОВ"



Дружбанова М. В., г. Астрахань

## Салат «Огуречный»

*1,5 кг огурцов, 100 г чеснока, 250 г репчатого лука, 1/2 ст. сахара, 1/4 ст. соли, 1 ст. растит. масла, 1,5 ст. л. 70 % уксусной эссенции, 0,5 ст. л. молотого перца.*

Огурцы и лук нарезать, перемешать, добавить толченый чеснок, влить масло, уксус, добавить перец, соль и сахар. Дать постоять 8-10 ч.

Разложить в банки и закрыть капроновыми крышками.



Ирсанова Полина Павловна, г. Ижевск

## Салат «Осенний капустник»

*5 кг капусты, 1 кг тертой моркови, 1 кг сладкого перца, 1 кг репчатого лука.*

*Заливка: 1 ст. сахара, 4 ст. л. соли, 8 ч. л. 9% уксуса, 0,5 л растит. масла.*

Капусту и перец нарезать соломкой, лук - полукольцами. Заливку добавить в овощи и выдержать под прессом 3-4 ч. Разложить по банкам и поставить в холодное место.

Мидянова О. Г., г. Нижний Новгород

## Салат «Бокат»

*2 кг баклажанов, 2 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 200 г чеснока, 2 пучка зелени (укроп, петрушка), 3-4 стручка горького перца, 0,5 л растит. масла, 6 ст. л. сахара, 2-2,5 ст. л. соли, 1/2 ст. 9% уксуса.*

Баклажаны очистить, нарезать кубиками, морковь натереть на терке, сладкий перец нарезать кубиками. Помидоры, горький перец, чеснок пропустить через мясорубку. Переложить в большую кастрюлю. Добавить масло, соль, сахар и уксус и поставить на огонь. Когда закипит, добавить подготовленные баклажаны, морковь, сладкий перец и зелень. Все тушить 50 мин. Разложить в чистые, сухие банки, закатать и укутать до полного остывания.

Журина Татьяна Сергеевна, г. Заволжск

## Овощной салат с баклажанами

*10 средних баклажанов, 10 красных помидоров, 10 сладких перцев (лучше разных цветов), 20 луковиц, 10 зубчиков чеснока, 10 горошин черного перца, 0,5 л растит. масла, 1 ст. л. 70% уксусной эссенции, 2 ст. л. соли, 1/2 ст. сахара.*

Овощи вымыть, баклажаны разрезать поперек на 4-5 частей, помидоры - на 4 части, перец - на 4-6 частей вдоль, лук - полукольцами. Выложить в эмалированную посуду слоями: помидоры, баклажаны, перец, лук, чеснок, перец горошком, сахар, соль, растит. масло. Варить на медленном огне с момента закипания 15-20 мин.

В процессе варки массу не перемешивать! Уксус влить в конце варки. Разложить салат в стерилизованные банки и закатать.

Сатаева Ольга Денисовна, г. Первомайск

## Салат «Нежинский»

*700 г огурцов, 2 большие луковицы, немного укропа, по 4-6 горошин душистого и черного перца, 3 ч. л. соли, 2 ч. л. сахара, 1/4 ст. 9% уксуса, 1 лавровый лист.*

Свежие огурцы промыть. Мелкие нарезать кружочками толщиной до 1 см, крупные - сначала по длине, затем на пластинки толщиной до 1 см. Репчатый лук нарезать кольцами, укроп порубить. На дно банок положить перец душистый и черный, затем укладывать слоями огурцы, присыпая каждый луком, укропом, солью, сахаром и вливая уксус. Укладка овощей должна быть плотной, наполнение на 1,5 см ниже верха горловины банки. Сверху добавить немного кипящей воды.

Стерилизовать: 0,5 л банки - 10 мин., 1 л - 12 мин.

Суликова И. В., г. Новошахтинск

## Салат «Семейный»

*2 ст. перловой крупы, 0,5 л растит. масла, 1 кг репчатого лука, 2 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 2 кг помидоров, 1 ст. сахара, 1 стручок горького перца, 4-5 ст. л. 9% уксуса, соль.*

Отварить до готовности крупу. В отдельную кастрюлю налить масло, довести его до кипения, положить в кипящее масло нарезанный полукольцами лук и прокипятить его 10 мин. Затем добавить нарезанный перец и тертую морковь с интервалом 10 мин. Добавить помидоры, пропущенные через мясорубку, сахар, горький перец и сваренную крупу.

Все варить еще 15 мин. В конце добавить уксус, посолить по вкусу, разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Михальчук Анна Игоревна, г. Иваново

## Салат «Любимый»

*2 кг капусты, 2 кг помидоров, 3 кг перца, 1 кг лука, 1 кг моркови, 0,5 л растит. масла, 1 ст. 9% уксуса, 2 ст. л. соли.*

Капусту и перец нашинковать, помидоры нарезать дольками, лук - полукольцами, морковь натереть на терке. Все перемешать с солью, уксусом и маслом, плотно уложить в банки, стерилизовать 45 мин., закатать и укутать до полного остывания.

Вернадская М. А., г. Москва

## Салат из кольраби

*Капуста кольраби, 2 горошины черного перца, 1/4 луковицы.*

*Заливка: 1 л воды, 1 ст. 9% уксуса, 1 ст. л. соли, 1/2 ст. сахара.*

Промытую кольраби очищают, нарезают соломкой, бланшируют в подсоленной воде (2 ч. л. соли на 1 л воды), промывают и оставляют обсыхать. Кольраби рассыпают по нагретым чистым банкам, перекладывают мелко нарезанным луком и пряностями, заливают горячей заливкой. Банки закрывают, стерилизуют 20 мин. и охлаждают.





Гостева Е. Р., г. Ульяновск

## Салат «Фа-соль»

*4 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг фасоли, 0,5 л растит. масла, 2 ст. сахара, горький перец, соль по вкусу.*

Варить все, кроме фасоли, 40 мин. Затем положить предварительно замоченную фасоль и варить еще 40 мин. В конце варки добавить немного горького перца. Разложить по банкам и стерилизовать.



Ямковская Юлия Сергеевна, г. Сердобск

## Салат «Приятного аппетита»

*3 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 3 кг капусты, 2 кг свеклы, 500 г лука, 1 ст. чеснока, 1 ст. 9% уксуса, 1 ст. сахара, 1/3 ст. соли, 0,5 л растит. масла.*

Перец нарезать кубиками, капусту нашинковать, свеклу натереть на терке, лук нарезать кубиками и обжарить на растит. масле, чеснок измельчить. Все овощи смешать. Затем залить массой из пропущенных через мясорубку помидоров. Добавить уксус, соль и растит. масло. Варить 45 мин. с момента закипания. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Никитина Елизавета Андреевна, г. Саянск

## Салат из капусты «Витаминка»

*5 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг сладкого перца, 2 ст. сахара, 4 ст. л. соли, 0,5 л 6% уксуса (лучше яблочного), 0,5 л растит. масла.*

Капусту, лук и перец тонко нашинковать, морковь натереть на крупной терке. Осторожно, не перетирая, соединить с солью, сахаром, маслом и уксусом. Смесь разложить в 3 л банки, утрамбовывая деревянной ложкой.

Через 3 дня закрыть капроновыми крышками, хранить в прохладном месте.

Маячкина С. П., г. Магнитогорск

## Салат «Простое чудо»

*3 кг кабачков, 1 кг свежих грибов, 1 кг помидоров, рубленая зелень укропа и петрушки, растит. масло, сливочное масло, мука, перец и соль по вкусу.*

Молодые кабачки очистить, нарезать кружками. Посолить, обвалять в муке и обжарить на растит. масле с двух сторон. У грибов отрезать шляпки, промыть, отваривать в соленой кипящей воде (1 ст. л. соли на 1 л воды) 3-4 мин. Охладить, тонко нарезать, потушить на сковороде до испарения жидкости. Добавить немного сливочного или топленого масла, обжарить.

Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посолить, поперчить, обжарить на растит. масле. Смешать кабачки и грибы. Тушить 5-8 мин.

Добавить помидоры, рубленую зелень укропа и петрушки. Тушить еще 3-5 мин. Горячую массу разложить в подготовленные 0,5 л банки. Стерилизовать 30-35 мин. Закатать.

Таначева Диана Александровна, г. Санкт-Петербург

## Салат «Сытный ужин»

*4 кг помидоров, 2 кг болгарского перца, 2 кг лука, 2 кг моркови, 2 ст. растит. масла, 2 ст. предварительно замоченного риса, 1/2 ст. соли.*

Помидоры пропустить через мясорубку, перец нарезать соломкой, измельчить лук, натереть морковь. Смешать, варить 20 мин. Добавить масло, рис, сахар, соль и варить еще 20 мин. Разложить по банкам и закатать.



Чеснокова Е. В., г. Курск

## Салат «Аппетитка»

*6 кг помидоров, 30 болгарских перцев, 1 ст. растит. масла, 1 ст. сахара, 3 ст. л. соли, 3 головки чеснока, петрушка.*

Пропустить помидоры через мясорубку и поставить вариться на 1 ч. Нарезать перец, опустить в кипящую томатную массу и варить еще 20 мин. Затем добавить масло, сахар, соль и поварить еще 5 мин. Добавить чеснок, петрушку (произвольное количество) и поварить 5 мин. Готовый салат разложить в стерилизованные банки и закатать.

Москвинская Т. Э., г. Красноярск

## Салат «Кубанский»

*На 2 кг капусты - 2 кг огурцов, 2 кг сладкого перца, 2 кг томатов, 1 кг лука, 0,5 кг зелени петрушки и укропа, лавровый лист, черный перец горошком, раст. масло, сахар, соль по вкусу, 3 ст. л. 9% уксуса.*

Овощи тщательно вымыть, измельчить, соединить в большой эмалированной емкости, перемешать, не перетирая руками. Посолить по вкусу (2-3 ст. л. соли), добавить 2 ст. л. сахара, уксус, перемешать и дать отстояться 30 мин. На дно 0,5 л банки положить 1-2 лавровых листа, 3-5 горошин черного перца и до половины наполнить салатом. На поверхность салата положить заранее вымытые и крупно нарезанные веточки петрушки и укропа слоем 0,5 см. Влить по 3 ст. л. сока овощей. Затем банки наполнить салатом до плечиков. Сверху влить 1-2 ст. л. прокипяченного растит. масла. Стерилизовать 30-40 мин. и укупорить.

Мирнова Г. А., г. Завитинск.

## Салат «Марусин»

*1 кг свеклы, 1,5 кг тыквы, 150 г чеснока, 1,3 кг помидоров, 500 г болгарского красного перца, 1/2 ст. 6% уксуса, 1 ст. л. соли, 1/4 ст. сахара, 1,5 ст. растит. масла, 2 пучка петрушки, 2 пучка укропа, горький перец по желанию.*

Свеклу натереть на крупной терке, тыкву нарезать мелкими кусочками, перец мелко нарезать, зелень измельчить. Маринад: помидоры и чеснок пропустить через мясорубку, добавить уксус, соль, сахар, масло, петрушку, укроп, вскипятить. Опустить туда остальные овощи. Кипятить 45 мин. и закатать.



Осминкина Е. В., г. Луганск

## Салат «Дунайский»

*3 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 1/2 ст. соли.*

*Маринад: 1,5 ст. растит. масла, 1,5 ст. сахара, 2/3 ст. 9% уксуса, 5 горошин черного перца, 10 лавровых листьев.*

Морковь натираем на терке. Перец, помидоры и репчатый лук нарезаем кусочками. Все перемешиваем в большой эмалированной кастрюле, засыпаем солью, перемешиваем и ставим в прохладное место на 12 ч. Полученную смесь доводим до кипения и тушим 20 мин., периодически помешивая.

Для маринада: в соке, который дала приготовленная смесь, растворяем сахар, добавляем масло, перец, лавровый лист, доводим до кипения и вливаем уксус. По истечении 20 мин. откидываем смесь на дуршлаг, затем возвращаем обратно в кастрюлю, вливаем в нее маринад, перемешиваем и тушим 10 мин., затем перекладываем в банки. Банки заливаем маринадом и стерилизуем 30 мин., после чего закатываем.

Васнецова Татьяна Алексеевна, г. Москва

## Салат из капусты с хреном

*2 кг капусты, 1,5 кг помидоров, 0,5 кг моркови, 100 г хрена, 100 г чеснока, по 1 ст. л. соли и сахара и черного молотого перца, 1 ст. растит. масла, 2 ст. л. 70% уксусной эссенции.*

Нашинковать капусту, нарезать помидоры. Морковь, хрен, чеснок пропустить через мясорубку. Добавить соль, сахар, молотый перец и уксус.

Все это перемешать и добавить растит. масло. Настоять 8-10 ч., разложить в подготовленные банки и закрыть крышками.

Полянцева Ю. М., г. Горнозаводск

## Салат «Урожайный год»

*1 кг зеленых помидоров, 500 г репчатого лука, 3-4 сладких перца, зелень укропа.*

*Маринад: 1 л воды, 1/3 ст. 6% уксуса, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли.*

Помидоры обдать кипятком, охладить, нарезать ломтиками и, соединив с кольцами репчатого лука и полосками сладкого перца, перемешать. В салат добавить зелень укропа, соль, сахар, перец, плотно уложить в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом и стерилизовать: 0,5 л банки - 10 мин., 1 л - 20 мин., в конце добавить 1 ст. л. растит. масла. Банки закатать.



Челнокова Ирина Владимировна, г. Тверь

## Салат «Анна»

*На 5 кг кабачков - 600 г моркови, 2 ст. растит. масла, 1/2 ст. сахара, 1 ст. 9% уксуса, 200 г измельченного чеснока, соль и черный перец по вкусу.*

Кабачки и морковь нарезать соломкой. Все перемешать и варить 30 мин. В горячем виде разложить в стерилизованные банки и закатать прокипяченными крышками.

Фофанова Елена Максимовна, г. Мосальск

## «Охотничий» салат

***2 кг капусты, 1 кг лука, 1 кг моркови, 1 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 ст. растит. масла, 1 ст. сахара, 1 ст. уксуса, соль по вкусу.***

Капусту нашинковать и перемешать с солью, добавить остальные нарезанные овощи, масло, уксус, сахар и соль. Оставить на 30-40 мин. до появления сока. Затем поставить на огонь. Варить, помешивая, 7-10 мин. Горячую массу разложить в банки, закатать.

Квадратова М. Г., г. Новый Уренгой

## Салат «Студенческий»

***3 кг капусты, 3 кг красных помидоров, по 0,5 кг свеклы, моркови, болгарского перца, лука, 4 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1 ст. растит. масла.***

Помидоры, перец, лук, морковь, свеклу измельчить и тушить 20 мин. Добавить шинкованную капусту, соль, сахар, масло, тушить еще 20 мин. Для вкуса можно в конце варки добавить 1 ст. готового томатного соуса.

Закатать в банки и укутать под одеяло до полного остывания.



Осминкина Е. В., г. Луганск

## Салат из сладкого перца с фруктами

***1 кг сладкого болгарского перца, 1 кг слив, 1 кг яблок, 300 г репчатого лука, 10 горошин черного перца, 1/2 ст. растит. масла, 2 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли, 1/2 ст. фруктового 6% уксуса.***

Овощи и фрукты помыть, сливы разрезать поперек на две части и вынуть косточки. Яблоки очистить от сердцевины и нарезать дольками. Сладкий перец нарезать кружками, не очищая от семян и сердцевины. Лук очистить и нарезать колечками. Все компоненты перемешать, посолить, добавить сахар, перец горошком и влить растит. масло. После выделения сока всю массу в течение 10 мин. прокипятить, разложить кипящий салат в стерилизованные банки, закатать и перевернуть вверх дном для охлаждения.

Молкова Ангелина Игоревна, г. Тверь

## Салат морковный «Лакомка»

***1 кг огурцов, 3/4 ст. растит. масла, 1 кг томатов, 1/5 ст. сахара, 500 г моркови, 1,5 ст. л. соли, 500 г репчатого лука, 1/5 ст. фруктового 6% уксуса, 300 г зелени сельдерея.***

Морковь очистить, натереть на крупной терке, огурцы и томаты вымыть, нарезать кружками, репчатый лук - кольцами. Сельдерей нарезать крупными кусками. Все соединить, добавить соль, сахар, растит. масло, уксус и хорошо перемешать.

После выделения сока нагреть до кипения и варить 10 мин., затем сразу же разложить в стерилизованные банки, закатать и перевернуть крышкой вниз.



Зайцева Л. М., г. Нальчик

## Салат-маринад

***1 кг болгарского перца, 1,5 кг помидоров, 0,5 кг лука, 10-12 горошин черного перца, 3-4 гвоздики, 4-6 шт. лаврового листа, 1 ст. л. сахара, 3-4 моркови, немного чеснока.***

Болгарский перец очистить, опустить в кипящую воду на 2 мин., затем промыть холодной водой, мелко нарезать и положить в кастрюлю, туда же уложить мелко нарезанные и очищенные от кожицы помидоры, лук, обжаренный на растит. масле, и добавить тертую морковь. Все смешать и тушить 10 мин. Добавить соль по вкусу, перец горошком, гвоздику, лавровый лист, сахар и чеснок. Готовый салат разложить в горячем виде по банкам и закатать.

Соломина Анна Викторовна, г. Владимир

## Салат свекольный «Россиянка»

***1 кг свеклы, 1 кг моркови, 1,2 кг помидоров, 1/2 ст. 6% уксуса, 500 г болгарского перца, 500 г лука, 0,5 л растит. масла, 250 г чеснока, 1/4 ст. сахара, 1 ст. л. соли, 2 пучка петрушки, укроп и горький перец по вкусу.***

Свеклу и морковь натереть на крупной терке, помидоры и чеснок пропустить через мясорубку, перец, зелень, лук мелко нарезать. Вылить в посуду масло, разогреть, опустить лук и жарить 10 мин., затем влить помидорную массу, уксус, добавить соль, сахар, перец, зелень и довести до кипения при помешивании, затем добавить свеклу, морковь, перемешать и снова довести до кипения. Варить 1 ч. Емкость держать закрытой и изредка помешивать. Готовый салат разложить в стерилизованные банки и закатать.

Моськина Светлана Максимовна, г. Краснодар

## Острый зимний салат

***4,5 кг помидоров, 9 луковиц, 2 стручка острого перца, 3 корня петрушки, 1/2 ст. соли, 1,2 ст. сахара, 2 ст. л. 70% уксусной эссенции, сельдерей по вкусу.***

Все измельчить, выложить в кастрюлю, добавить специи, сахар и соль, довести до кипения и варить 1 ч. За 5 мин. до окончания варки добавить уксус. Разложить в банки и закатать.



Васнецова Т. А., г. Москва

## Салат из капусты с хреном

***2 кг капусты, 1,5 кг помидоров, 0,5 кг моркови, 100 г хрена, 100 г чеснока, по 1 ст. л. соли, сахара и черного молотого перца, 1 ст. растит. масла, 2 ст. л. 70% уксусной эссенции.***

Нашинковать капусту, нарезать помидоры. Морковь, хрен, чеснок пропустить через мясорубку. Добавить соль, сахар, молотый перец и уксус. Все это перемешать и добавить растит. масло. Настоять 8-10 ч., разложить в подготовленные банки и закрыть крышками.

Квасова Лидия Никитична, г. Йошкар-Ола

## «Дядюшкин» салат

*2 кг спелых помидоров, 2 кг кабачков, 2-3 шт. сладкого перца, 0,5 л растит. масла, 2 ст. л. (с верхом) соли, 1,5 ст. сахара, 6 горошин перца, 2 гвоздички, 1 ч. л. 70% уксусной эссенции, 1 долька чеснока.*

Помидоры пропустить через мясорубку, кабачки нарезать мелкими дольками, перец нарезать соломкой, добавить масло, соль, сахар, перец горошком и гвоздику.

Все сложить в большую кастрюлю и варить 30 мин., в конце добавить уксусную эссенцию, небольшую дольку чеснока, натертую на терке, и разложить в стерилизованные банки.

Курочкина М. В., г. Биробиджан

## Салат из помидоров «Украинский»

*2 кг бурых помидоров, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 1 кг сладкого перца, 200 г корня петрушки, 1 ст. 9% уксуса, 0,5 л растит. масла, 1/4 ст. соли, по 10 горошин черного и душистого перца, 10 гвоздичек, 7-10 лавровых листьев, зелень петрушки.*

Мясистые помидоры средней величины разрезать на 4 дольки. Из перца вырезать семена, нарезать кусочками. Морковь и коренья петрушки очистить и нарезать соломкой или кубиками. Лук очистить и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и мелко порубить.

Растит. масло довести до кипения, кипятить 5-7 мин. и охладить до 70 °С. Банки подогреть, налить в них горячее масло и положить пряности. Подготовленные овощи смешать, добавив соль и уксус, и плотно уложить в банки с растит. маслом. Стерилизовать в кипящей воде: 0,5 л банки - 50 мин., 1 л -1 ч.

Верина А. А., г. Нижний Новгород

## Салат «Полезный»

*1 кг лука, 2 кг моркови, 4 кг помидоров, 2 кг болгарского перца, 2 кг огурцов, 2 головки чеснока, 1 ст. сахара, горький перец, соль и укроп по вкусу.*

Все покрошить кубиками, сложить в посуду, добавить сахар, соль и специи, довести до кипения, кипятить 10 мин. и разложить по банкам.



Углова С. А., г. Березники

## Салат «Удачный»

*На 6 помидоров - 3 луковицы, 3 моркови, 1 сладкий перец, 1 ч. л. сахара, немного растит. масла, соль по вкусу.*

Помидоры нарежьте кружочками, обваляйте в муке и слегка обжарьте на растит. масле. Затем спассеруйте мелко нарезанный лук. Морковь натрите на крупной терке, перец нарежьте кольцами.

Сложите все овощи в кастрюлю и тушите на слабом огне 10-15 мин. с момента закипания. В конце добавьте 1 ч. л. сахара и посолите по вкусу. В горячем виде разложите салат в стерилизованные банки и закатайте крышками.



Рослова Нина Ивановна, г. Курган

## Салат «Помидорчики»

*3 кг зеленых помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг болгарского перца, 1/2 ст. соли, 1,5 ст. сахара, 1 ст. 9% уксуса, 1 ст. растит. масла, специи.*

Помидоры и лук нарезать дольками, перец- соломкой, морковь натереть на терке. Все ингредиенты хорошенько перемешать и оставить на 2 ч. Овощи пустят очень много сока.

Помешивая, довести до кипения, кипятить 15 мин., быстро разложить в 0,5 л банки и закатать.

Сарапкина В. А., г. Можайск

## Салат из овощей «Сборный»

*На 1 л банку: 1/2 луковицы, 1/2 моркови, 2 зубчика чеснока, 1/2 ч. л. растит. масла, капуста, помидоры, семяна укропа.*

*Заливка: 3 л воды, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. 70% уксусной эссенции.*

Все мелко нарезать и уложить в банку, добавить немного семян укропа и чеснок. Залить вскипяченным рассолом, закрыть крышками и стерилизовать 10 мин. Закатать.



Аржанова Мария Никитична, г. Тверь

## Салат «Объедение»

*1 кг помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 2 крупные луковицы, 2 стручка сладкого перца, 1/2 ст. сахара, 1 ст. л. соли, 1 ст. 9% уксуса, по 5-7 горошин черного и душистого перца.*

Помидоры нарезать ломтиками, капусту мелко нашинковать, лук измельчить, у перца вырезать семена и нарезать соломкой. Подготовленные овощи смешать, добавить соль. Смесь переложить в эмалированную посуду, сверху положить кружок, гнет и оставить на 8 - 12 ч. После этого слить выделившийся сок, а овощи заправить пряностями, сахаром и уксусом. Довести смесь до кипения и варить 10 мин. Горячую смесь уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: 0,5 л банки - 10-12 мин., 1 л - 15-20 мин.

Поляшова Инна Михайловна, г. Калуга

## Салат «Радуга-дуга»

*1 кг цветной капусты, 1 кг разноцветного болгарского перца, зелень (петрушка, укроп), стручковая фасоль, маленькие патиссончики.*

*Маринад: 1 л воды, 1 л яблочного 6% уксуса, 3/4 ст. соли.*

Капусту разделить на соцветия, перец очистить и нарезать полосками. На дно банки положить зеленый перец, затем красный, затем капусту, по бокам положить стручки фасоли - и так чередовать, пока банка не наполнится. Между полосками перца проложить зелень петрушки. Уложенные овощи умять ложкой и залить маринадом.

Этот салат можно не закатывать, но хранить нужно в темном, прохладном месте.

Чехова Наталья Андреевна, г. Орел

## Салат «Нежный»

*1,5 кг свежих огурцов, 750 г лука, укроп, 3/4 ч. л. соли, 1/2 ч. л. сахара, 2 ст. л. 5% уксуса, лавровый лист.*

Огурцы вымыть, обрезать плодоножки. Мелкие огурцы нарежьте кружочками, крупные - сначала вдоль пополам, потом - поперек. Луковицы нарезать полукольцами. Укроп порубить. В подготовленные 0,5 л банки положить по 2-3 горошины душистого и черного перца, затем огурцы (плотно), лук, укроп, соль, сахар, уксус, лавровый лист. Залить кипящей водой. Банки накрыть крышками. Дать постоять 20 мин. После этого стерилизовать примерно 10 мин. Кастрюля должна быть закрыта крышкой. Закатать банки, перевернуть вверх дном до охлаждения.

Барелюк Ирина Сергеевна, г. Курск

## Салат «Ничего лишнего»

*2 кг баклажанов, 1 кг лука, 1 кг моркови, 6 кг зрелых помидоров, 5 средних болгарских перцев, 0,5 л растит. масла, 5 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли.*

Овощи нарежьте кусочками. Помидоры пропустите через мясорубку. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке и по отдельности обжарить. Кипятите томатную массу и масло 5 мин., добавьте баклажаны и кипятите 5 мин., потом добавьте перец и кипятите 5 мин., морковь - 5 мин., лук - кипятим еще 5 мин., потом добавляем сахар, соль и опять кипятим 5 мин. Соблюдайте очередность наполнения посуды овощами и интервалы (5 мин.), в противном случае все превратится в кашу. Салат выложите в стерилизованные банки и закатайте.

Курникова Н. П., г. Смоленск

## Салат «Синьор Помидор»

*3 кг помидоров, 2 кг болгарского перца, 2 кг лука, 2 кг моркови, соль по вкусу, 1 л растит. масла.*

Морковь натереть на крупной терке, дать настояться до отделения сока. Перцы нарезать соломкой, лук - полукольцами, помидоры - дольками. Затем все овощи сложить в кастрюлю, добавить соль, масло, кипятить 30 мин., разложить по банкам и закатать.

Корджасупова Е. М., г. Москва

## Салат «Дон Томато»

*5 кг помидоров, 1 кг тертой моркови, 1 кг перца, 1 кг лука, 4 ст. л. соли, 5 ст. л. сахара, 3/4 ст. 9% уксуса, 1,5 ст. растит. масла.*

Все мелко нарезать, посолить. Оставить на 8 ч. После этого выдавить сок и влить масло, сахар и уксус. Кипятить 30 мин. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Сизова Елена Михайловна, г. Тверь

## Салат «Люсино ассорти»

*2 кг огурцов, 1,5 кг красных помидоров, 1 кг репчатого лука, 200 г зелени укропа и петрушки.*

*Рассол: 1,5 л воды, 3 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. 70% уксусной эссенции, 3 ст. л. растит. масла.*

Огурцы нарезать тонкими кружочками, помидоры - дольками, лук - полукольцами.

Все уложить в 1 л банки слоями, пересыпая каждый слой нарезанной зеленью. Залить рассолом, стерилизовать 1 л банки - 25 мин. и закатать.



Варфоломеева Е. В., г. Волгоград

## Салат «Тянем-потянем»

*1 кг репы, 500 г сладкого перца, 1 кг моркови, 500 г лука, 5 зубчиков чеснока, душистый перец горошком, зелень, лавровый лист.*

*На 0,5 л банку: по 1 ст. л. 9 % уксуса, сахара и соли.*

Репу и морковь очистить, сварить до полуготовности и нарезать кубиками. Сладкий перец бланшировать 3 мин., затем нарезать полосками. Мелко нашинковать лук, чеснок и зелень, перемешать. На дно каждой банки положить душистый перец, лавровый лист, налить уксус, уложить в банки овощи, добавить сахар и соль.

Залить овощи кипятком, накрыть банки крышками, стерилизовать 10 мин. и закатать.

Тихомирова Е. П., г. Благовещенск

## Салат «Праздничный»

*3 кг кабачков, 1 кг перца, 1 кг помидоров, 2 луковицы, 1 ст. растит. масла, 1 ст. сахара, 3 ст. л. соли, 1/2 ст. 9% уксуса.*

Помидоры обдать кипятком и пропустить через мясорубку, у перца удалить семена и нарезать соломкой. Кабачки нарезать средними кубиками, лук - полукольцами. Помидоры довести до кипения, добавить перец и кабачки, сахар, соль и растит. масло. Накрыть кастрюлю крышкой и тушить на медленном огне 40 мин.

За 10 мин. до окончания влить уксус. Готовый салат разложить по банкам, предварительно прокаленным в духовке при небольшой температуре.

Банки закрыть прокипяченными крышками.

Ананьева М. С., г. Константинов

## Салат «Любимый»

*Морковь, хрен, кислые яблоки (соотношение по вкусу).*

*Рассол: 1 л воды, 3 ст. л. соли, 1 ст. 9% уксуса.*

Морковь и хрен вымыть, очистить, ополоснуть и натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и также натереть на крупной терке. Подготовленные овощи и яблоки перемешать, уложить в банки, залить рассолом, прикрыть крышками и стерилизовать при слабом кипении воды 5-10 мин., закупорить и охладить.

Перекопова И. М., г. Кострома

## Салат «Зимний»

*2 кг помидоров, 1 кг перца, 0,5 кг моркови, 0,5 кг лука, 1 головка чеснока, 2 ст. л. соли, 0,5 ст. сахара, 3 ст. л. 9% уксуса, 0,4 л растит. масла.*

Мелко нарезать овощи, кроме помидоров и лука, которые лучше пропустить через мясорубку. Все перемешать и кипятить в эмалированной кастрюле 20 мин. на слабом огне. После этого добавить чеснок, зелень, покипятить еще 10 мин. Перед тем как снять с огня, добавить уксус. Содержимое кастрюли разложить в стерилизованные горячие банки и закатать.



Семенова Ольга Тимофеевна, г. Владимир



**ПОТРЕБУЕТСЯ:**
- 1,5 кг зеленых или бурых томатов,
- 1 стручок горького перца,
- 1 кг кабачков,
- 1/2 ст. растит. масла,
- 500 г репчатого лука,
- 3/4 ст. сахара,
- 300 г чеснока,
- 1,5 ст. л. соли,
- 3/4 ст. фруктового 6% уксуса.

## Салат «Томатный»

- Томаты и кабачки вымыть, нарезать кружками, лук - кольцами, чеснок - мелкими дольками.
- Все смешать, добавить соль, сахар, масло, уксус и стручковый перец.
- После выделения из овощей сока прокипятить 10 мин., разложить кипящий салат в стерилизованные банки, закатать, перевернуть крышкой вниз.

Рябкова Людмила Борисовна, г. Городец



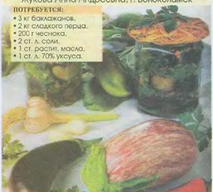
**ПОТРЕБУЕТСЯ:**
- 1 кг огурцов,
- 500 г зеленых томатов,
- 500 г кабачков,
- 500 г яблок,
- 200 г чеснока,
- 50 г зелени эстрагона,
- 1/3 ст. растит. масла,
- 1/5 ст. сахара,
- 1,5 ст. л. соли,
- 1/5 ст. фруктового 6% уксуса.

## Салат овощной «Пряный»

- Огурцы, кабачки и томаты вымыть, нарезать кружками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Чеснок очистить, измельчить. Зелень эстрагона вымыть и нарезать.
- Все смешать, добавить соль, сахар, уксус и растит. масло. После выделения сока прокипятить 10 мин., разложить в стерилизованные банки, закатать и перевернуть вверх дном.



Жукова Анна Андреевна, г. Волоколамск



**ПОТРЕБУЕТСЯ:**
- 3 кг баклажанов,
- 2 кг сладкого перца,
- 200 г чеснока,
- 2 ст. л. соли,
- 1 ст. растит. масла,
- 1 ст. л. 70% уксуса.

## Салат «Индиго»

- Баклажаны нарезать ломтиками, залить холодной соленой водой.
- Перец, чеснок почистить, пропустить через мясорубку или натереть на терке, добавить уксусную эссенцию и посолить.
- Баклажаны обжарить на растит. масле до золотистого цвета, обвалять в перце с чесноком, уложить в банки и закатать.

Солдатова Юлия Максимовна, г. Волгоград



**ПОТРЕБУЕТСЯ:**
- 4 средних кислых яблока,
- 1/2 кг моркови,
- 1/2 кг свеклы,
- 1 кг помидоров,
- 1/2 кг лука,
- 1/2 ст. сахара,
- 1/2 ст. растит. масла,
- 2 ч. л. соли.

## Салат «Фурор»

- Яблоки, морковь, свеклу натереть на крупной терке. Помидоры и лук мелко нарезать.
- Все смешать, добавить сахар, соль, растительное масло и поставить на огонь.
- Как закипит, варить 15 мин. Разложить в чистые 1 л банки и стерилизовать 10-15 мин.

Хромоногова Анфиса Петровна, г. Новосибирск



**ПОТРЕБУЕТСЯ:**
- 3 кг сладкого перца,
  Маринад:
- 0,5 л воды,
- 1/2 ст. сахара,
- 1/2 ст. 9% уксуса,
- 1/2 ст. растит. масла.

## Салат «Оригинал»

- Разноцветный перец нарезать соломкой. Положить его в кипящий маринад и варить на среднем огне в течение 25 мин.
- Перец должен все время находиться в маринаде. Разложить перец по стерилизованным банкам, закатать, укутать и дать остыть.

Масягина Оксана Леонидовна, г. Барнаул



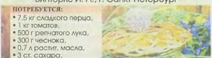
**ПОТРЕБУЕТСЯ:**
- 1,5 кг капусты,
- 1 кг моркови,
- 1 кг репчатого лука,
- 1 кг сладкого перца,
- 2,5 ст. сахара,
- 4 ст. л. соли,
- 1 ст. 9% уксуса,
- 2 ст. растит. масла.

## Салат «Овощное изобилие»

- Овощи нарезать, перемешать, добавить соль, сахар, уксус, масло.
- Сложить в чистые стерилизованные стеклянные банки, закрыть пластиковыми крышками и поставить в холодильник.



Винтерле И. А., г. Санкт-Петербург



**ПОТРЕБУЕТСЯ:**
- 7,5 кг сладкого перца,
- 1 кг томатов,
- 500 г репчатого лука,
- 300 г чеснока,
- 0,7 л растит. масла,
- 3 ст. сахара,
- 1,5 ст. л. соли,
- 0,7 л фруктового 6% уксуса.

## Салат из сладкого перца с томатами

- Перец и томаты вымыть, нарезать кружками, лук - кольцами, чеснок - дольками.
- Овощи смешать, добавить соль, сахар, масло и уксус. После выделения сока прокипятить 10 мин.
- Кипящую массу разлить в стерилизованные банки, закатать и перевернуть крышкой вниз.

Лебедева Ульяна Дмитриевна, г. Борисов



**ПОТРЕБУЕТСЯ:**
- 1 кг сладкого перца,
- 1 кг моркови,
- 1 кг лука,
- 3 кг помидоров,
- 1 ст. растит. масла,
- 1/2 ст. сахара,
- 1 ч. л. 70% уксуса,
- 1 ст. л. соли.

## Салат «На ура»

- Перцы нарезать соломкой, лук - полукольцами, морковь натереть на крупной терке и посолить.
- Затем влить масло, добавить сахар и тушить до готовности.
- Потом добавить уксусную эссенцию, разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Жигунова Мария Сергеевна, г. Калуга



**ПОТРЕБУЕТСЯ:**
- 1 кг помидоров,
- 1 кг огурцов,
- 1 кг лука,
- 1 кг моркови,
- 1 кг перца,
- 1 ст. растит. масла,
- 7 ч. л. соли,
- 7 ч. л. сахара,
- 1 ст. л. 70% уксуса.

## Салат «Райский»

- Помидоры нарезать дольками, огурцы - кружками, лук - полукольцами, перец - соломкой, морковь натереть на терке.
- Все перемешать, добавить соль, сахар, уксус и масло. Тушить все 15 мин., разложить по банкам в горячем виде.

Умнова Нина Михайловна, г. Астрахань



**ПОТРЕБУЕТСЯ:**
- 4 кг свеклы,
- 1,5 кг лука,
- 0,5 кг сладкого перца,
- 1,5 кг помидоров,
- 0,5 л растит. масла,
- 2 ст. л. соли,
- 1 ст. сахара,
- 1 ст. л. 70% уксуса.

## Салат из свеклы «Дачный»

- Свеклу натереть на крупной терке, лук и перец нарезать кольцами, помидоры - кубиками, добавить масло, соль, сахар и уксус.
- Все компоненты смешать, варить после закипания 1 ч. В горячем виде разложить в стерилизованные банки и закатать.



Долина Валерия Олеговна, г. Киров



**ПОТРЕБУЕТСЯ:**
- 2 кг баклажанов,
- 3 л томатного сока,
- 12 болгарских перцев,
- 2-3 стручка горького перца,
- 2 ст. растит. масла,
- 1 ст. 9% уксуса,
- 1 ст. сахара,
- 2 ст. л. соли.

## Баклажаны «По-татарски»

- Томатный сок прокипятить с солью, маслом, уксусом, чесноком и сахаром. Разложить по банкам.
- Горький перец пропустить через мясорубку. Добавить в кипящий сок.
- Положить баклажаны, нарезанные кольцами, и перец, нарезанный соломкой. Варить до готовности 30 мин. Сразу же закатать.

Калинина Валентина Дмитриевна, г. Москва



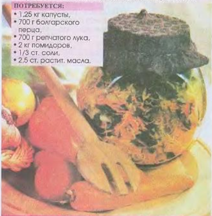
**ПОТРЕБУЕТСЯ:**
- 2 кг бурых помидоров,
- 2 кг огурцов,
- 1/2 кг сладкого перца,
- 1 ст. растит. масла,
- 1 кг лука,
- 1/2 ст. 9% уксуса,
- 3 ст. л. сахара,
- соль по вкусу.

## Закуска «Осенняя»

- Овощи нарезать кубиками, сложить в кастрюлю, добавить сахар, влить масло, уксус, посолить.
- Кипятить 7-10 мин., помешивая. Готовый салат разложить в горячие банки, закатать крышками и укутать одеялом до остывания.

Грановская Татьяна Михайловна, г. Углич

**ПОТРЕБУЕТСЯ:**
- 1,25 кг капусты,
- 700 г болгарского перца,
- 700 г репчатого лука,
- 2 кг помидоров,
- 1/3 ст. соли,
- 2,5 ст. растит. масла.



## Закуска «Урожай солнца»

- Овощи нашинковать, разложить в стерилизованные 0,5 л банки, влить в каждую по 2 ст. л. растит. масла, посолить.
- Прикрыть крышками, стерилизовать 25 мин., затем закатать. Хранить в холодном месте.

Шеваренкова Татьяна Борисовна, г. Тверь

**ПОТРЕБУЕТСЯ:**
- 4 кг капусты,
- 2 ст. растит. масла,
- 1 кг моркови,
- 1 ст. томатного соуса,
- 0,5 кг лука,
- 2/3 ст. 9% уксуса,
- 2 ст. л. соли,
- 2 ст. л. сахара.



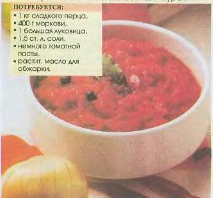
## Закусочка «Капустная»

- Овощи нарезать, добавить масло, соус, соль, сахар и варить 1 ч.
- За 5 мин. до конца варки добавить уксус. Закатать в стерилизованные банки.



Шарова Ксения Анатольевна, г. Курск

**ПОТРЕБУЕТСЯ:**
- 1 кг сладкого перца,
- 400 г моркови,
- 1 большая луковица,
- 1,5 ст. л. соли,
- немного томатной пасты,
- растит. масло для обжарки.



## Овощная икра «Ассорти»

- Перец вымыть, разрезать на части, удалить семена, морковь и лук мелко нашинковать и обжарить на растит. масле.
- Когда морковь станет мягкой, добавить соль и томат-пюре. Охладить массу до теплого состояния.
- Разложить в 1 л банки, стерилизовать 15-20 мин. и закатать.

Юджинова Ульяна Андреевна, г. Кострома

**ПОТРЕБУЕТСЯ:**
- 3 кг зеленых помидоров,
- 1 кг лука,
- 1 кг болгарского перца,
- 1 кг моркови,
- 1/2 ст. соли,
- 1 ст. растит. масла,
- 1/2 ст. 9% уксуса,
- 1 ст. сахара.



## «Чаламада»

- Помидоры нарезать кружочками, лук - кольцами, сладкий перец - соломкой.
- Морковь натереть на крупной терке. Все смешать с солью и оставить на 12 ч. Затем добавить растит. масло, уксус и сахар.
- Перемешать, поставить на огонь и довести до кипения. Варить 30-35 мин. на небольшом огне. Банки закатать в горячем виде.

Семенова Полина Максимовна, г. Пермь



**ПОТРЕБУЕТСЯ:**
- 3 кг очищенных кабачков,
- 0,5 кг лука,
- 250 г майонеза,
- 1,5 ст. томат-пасты,
- 2/3 ст. растит. масла,
- 2 ст. л. соли,
- 0,5 ч. л. молотого перца,
- 1 лавровый лист.

## Кабачки с луком в майонезе

- Кабачки очистить от семян и кожуры, лук и кабачки пропустить через мясорубку, добавить томатную пасту, майонез, растительное масло, перемешать и варить 1 ч.
- Затем добавить сахар, соль, перец, лавровый лист и варить еще 1 ч.
- Лавровый лист вынуть, горячую икру разложить по банкам, закатать прокипяченными крышками, перевернуть и накрыть полотенцем до полного остывания.

Астрова Галина Леонтьевна, г. Петрозаводск



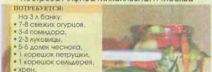
**ПОТРЕБУЕТСЯ:**
- 4 кг баклажанов,
- 2 кг помидоров,
- 1 кг болгарского перца,
- 1 кг моркови,
- 10 луковиц,
- 10 зубчиков чеснока,
- 2 ст. растит. масла,
- 1 ст. 9% уксуса,
- 4 ст. л. соли,
- 1 ст. сахара.

## Закуска из баклажанов

- Баклажаны, не очищая, разрезать на кубики, помидоры пропустить через мясорубку, болгарский перец и лук нарезать полукольцами, морковь натереть на терке, чеснок мелко нарезать.
- Все смешать и сложить в просторную посуду. Добавить соль, сахар, уксус, растит. масло.
- Варить после закипания на среднем огне 45-60 мин. Горячим разложить в стерилизованные банки, закатать.



Кострова Анфиса Михайловна, г. Москва



**ПОТРЕБУЕТСЯ:**

На 3 л банку:
- 7-8 свежих огурцов,
- 3-4 помидора,
- 2-3 луковицы,
- 5-6 долек чеснока,
- 1 корешок петрушки,
- 1 корешок сельдерея,
- хрен,
- укроп,
- 2-3 шт. болгарского перца,
- немного капусты.

## Овощное ассорти «Огород»

- Овощи вымыть и уложить в банку.
- Капусту нарезать крупными кусками и заполнить ими все оставшееся пространство в банке.
- Залить рассолом: 1,5 л воды вскипятить с 4 ст. л. сахара и 2 ст. л. соли.
- Когда закипит, добавить 0,5 ст. 9% уксуса. Банки стерилизовать 15 мин., закатать крышками и закутать до остывания.

Малышева Карина Михайловна, г. Москва



**ПОТРЕБУЕТСЯ:**
- Баклажаны,
- растит. масло для обжарки,
- соль по вкусу.

Маринад:
- 2 ст. л. растит. масла,
- 2 ч. л. 9% уксуса.

## Баклажаны «Острые»

- Баклажаны промойте, удалите плодоножки, нарежьте кружочками, посолите и на 2-3 ч. выложите на доску.
- Затем отожмите их, обжарьте на растит. масле, уложите в банку слоями вместе с толченым чесноком, залейте горячим маринадом и сразу же закатайте.

Милова А. М., г. Ясногорск

## Лечо «Вкусный перчик»

*1,3 кг сладкого перца, 1 кг помидоров, 250 г лука, 1 ст. л. соли, щепотка молотого черного перца, 2-3 ст. л. воды.*

Перец вымыть, удалить семена, нарезать полосками шириной 5-8 мм. Помидоры нарезать ломтиками. Лук очистить и измельчить. Подготовленные овощи смешать, добавить по вкусу соль и черный перец и переложить в эмалированную кастрюлю. Добавить 2-3 ст. л. воды и тушить под крышкой 10 мин. Плотно заполнить банки овощной массой (сверху овощи должны быть покрыты соком).

Стерилизовать в кипящей воде: 1 л банки - 45 мин., 3 л - 1 ч.

Баянова Ксения Леонидовна, г. Брянск

## Баклажаны «Витаминные»

*1 кг баклажанов, 100 г моркови, 100 г сладкого перца, 100 г чеснока, немного мяты и петрушки, 2 ст. л. соли, 1,25 ст. 6% виноградного уксуса.*

Баклажаны промыть, срезать плодоножки, разрезать вдоль, вырезать сердцевину, кипятить 2-3 мин. в рассоле (1/3 ст. соли на 1 л воды). Затем плоды достать, охладить, отжать излишек воды, оставить их на 15-20 ч. под гнетом, после чего начинить фаршем, сложить в банки и залить виноградным уксусом.

Фарш: чеснок очистить, растолочь с солью, добавить измельченный сладкий перец, морковь, петрушку, мяту, острый перец и перемешать. Через 4-5 дней баклажаны будут готовы. Для длительного хранения банки с баклажанами нужно стерилизовать и закатать.

Огинчук Юлия Ивановна, г. Иркутск

## Капустная закуска с помидорами

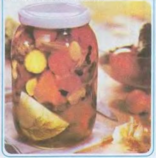
*2,5 кг красных помидоров, 2,5 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг лука-порея, 6 шт. болгарского перца, 2 ст. риса, 0,5 л воды, 0,5 л растит. масла, 1 ст. сахара, 4 ст. л. соли.*

*Маринад: 1 л воды, 1/4 ст. соли, 1/4 ст. сахара, 4 ч. л. 25% уксусной эссенции.*

Для маринада: влить в кастрюлю воду, уксусную эссенцию, добавить сахар, поставить на огонь и довести до кипения.

Капусту мелко нашинковать. Морковь натереть на крупной терке, помидоры и перец нарезать кубиками, лук-порей - кольцами. Рис промыть, залить кипятком на 5 мин. Овощи смешать с рисом, посолить, добавить растит. масло, воду и сахар, варить 50 мин. на медленном огне.

Переложить овощи в банку, залить маринадом, пастеризовать при 90°С 20 мин., закатать крышками, перевернуть вверх дном, укутать одеялом и оставить до полного остывания.



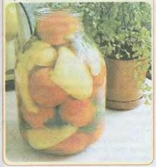


Федорина Инна Евгеньевна, г. Орел

## Остренькая закуска

*1,5 л яблочного сока, 2 кг помидоров, 1 горький перец.*

В чистые банки положить вымытые помидоры. Из яблок отжать сок, прокипятить его. Томаты залить горячим яблочным соком, добавить горький перец и закатать. Подавать к мясу.



Хрусталева Д. М., г. Нижнедевицк

## Лечо из кабачков

*3 кг очищенных кабачков, 100 г чеснока, 6 сладких перцев, 1 горький перец, 1 л томатного сока, 2 ст. л. соли, 1 ст. 9% уксуса, 1 ст. сахара.*

Чеснок, горький и сладкий перец пропустить через мясорубку, залить томатным соком, добавить соль, сахар, уксус, размешать и проварить 10 мин. Затем в полученную смесь засыпать нарезанные кабачки и варить еще примерно 20 мин. до готовности кабачков. Горячую закуску разложить в стерилизованные банки и закатать крышками.

Тростникова Инни Петровна, г. Сочи

## Перец, фаршированный капустой

*700 г сладких перцев, 700 г капусты, 1,3 ст. л. соли, 1/3 ст. 9% уксуса, тмин, специи по вкусу.*

*Маринад: 1 ст. воды, 1/2 ст. л. соли, 2/3 ст. л. 9% уксуса.*

Перец очистите от плодоножек и семян, опустите на 4-5 мин. в кипяток, затем выньте и поставьте на стол отверстием вниз для стекания лишней воды.

Для фарша: капусту мелко нашинкуйте, посолите, перемешайте, залейте уксусом. Выдержите так 2-4 ч. Приготовленной капустой наполните перец, уложите его в банки, добавьте специи, залейте кипящим маринадом, накройте чистой крышкой и стерилизуйте: 1 л банки - 40 мин., 0,5 л - 30 мин.

Караванова Е. В., г. Старый Оскол

## Овощное рагу

*700 г сладкого перца, 600 г помидоров, 250 г баклажанов, 150 г стручковой фасоли, соль по вкусу, томатный сок, зелень петрушки.*

Очистите стручки перца от плодоножек и семян, нарежьте кусочками, бланшируйте в кипящей воде 2-4 мин. Свежие помидоры нарежьте дольками, баклажаны - кусочками, бланшируйте в кипящей воде 2-3 мин. и охладите в холодной воде. Фасоль освободите от волокон, нарежьте кусочками, бланшируйте 2-3 мин. На дно банки уложите помидоры, затем перец, баклажаны, фасоль, затем снова фасоль и помидоры. Сверху в каждую банку положите измельченную зелень петрушки. Наполненные банки залейте подсоленным томатным соком и стерилизуйте в кипящей воде 10 мин.

Постникова А. Б., г. Волгореченск

## Ассорти «Дружба»

*1 кг сладкого стручкового перца, 1 кг моркови, 1 кг мелких зеленых помидоров, 1 кочан краснокочанной капусты, 1 кочан цветной капусты, 1 кг репчатого лука, 10 головок чеснока.*

*Рассол: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 1/3 ч. л. молотого черного перца, 2 ч. л. сухой горчицы.*

Краснокочанную капусту нашинкуйте, а цветную - разберите на соцветия, морковь нарежьте кружочками. Все продукты перемешайте с нарезанным луком, переложите в таз, посолите и оставьте на ночь. На другой день добавьте толченый чеснок, положите остальные овощи и капусту в чистые банки и залейте холодным рассолом. Храните ассорти в холодном месте под грузом.

Асташкина Ольга Сергеевна, г. Барнаул

## Баклажаны с луком «Нежные»

*Все ингредиенты берем в произвольном порядке, соль и специи по вкусу.*

Спелые, свежие баклажаны среднего размера отварите в подсоленной воде (1 ст. л. соли на 1 л воды), остудите, положите под пресс, после удаления жидкости переложите в кастрюлю, на дно которой предварительно положите листья хрена.

Баклажаны уложите слоями, чередуя их с жареным репчатым луком, солью, молотым черным перцем, чесноком и лавровым листом. Сверху накройте салфеткой, придавите грузом.

Готовые баклажаны через 3-4 недели можно переложить в чистые банки, залить горячим растит. маслом и стерилизовать.

Бабкина С. В., г. Великий Новгород

## Баклажаны с перцем

Отберите спелые баклажаны средних размеров, отваривайте их в подсоленной воде 10-15 мин., затем положите на 4-5 ч. под груз. Переложите в чистые банки вместе с предварительно очищенным сладким стручковым перцем (из расчета 2-3 шт. на 0,5 л банку), 2-3 бланшированными помидорами, добавьте душистый перец и 1/2 ст. л. соли. Банки с баклажанами и перцем стерилизуйте 30 мин. и закатайте.

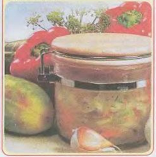
Романова Л. М., г. Череповец

## Острая закуска «Зимний сон»

*200 г хрена, 300 г зелени укропа, 300 г свежих огурцов, 2/3 ст. соли.*

Хрен натереть на мелкой терке, укроп мелко нарезать. Огурцы натереть на крупной терке. Все перемешать с солью.

Смесь хорошо хранится в стеклянной банке под пластмассовой крышкой в холодильнике.





Заболотная П. М., г. Иркутск

## Закуска «Ходыженка»

*1 кг баклажанов, 0,5 кг свеклы, 0,5 кг моркови, 0,5 кг лука, 0,5 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 200 г чеснока, 0,5 л растит. масла, 1,5 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. 70% уксусной эссенции, петрушка, горький перец по желанию.*

Помидоры с чесноком пропустить через мясорубку. Морковь и свеклу натереть на терке, баклажаны нарезать кубиками, перец и лук нарезать соломкой, зелень измельчить. Лук пассеровать 15 мин. Потом выложить морковь и еще пассеровать 10 мин. Затем добавить помидоры с чесноком, уксус, всыпать сахар, соль, петрушку, перец, все хорошо размешать и добавить свеклу с баклажанами. Снова хорошо размешать и кипятить на среднем огне 1 ч. при закрытой крышке, изредка помешивая. Расфасовать, закатать и утеплить на 30-40 мин.

Щукарь Ирина Антоновна, г. Самара

## Греческая закуска

*2,5 кг помидоров, 0,5 кг лука, 1 пучок зелени петрушки, 1 головка чеснока, 2 стручка горького перца, 1 кг фасоли, 1 кг моркови, 1 ст. растит. масла, 3 ст. л. соли.*

Лук измельчить, перец нарезать тонкими полукольцами, морковь натереть на крупной терке. Вскипятить масло, опустить в него овощи и тушить до полуготовности. Затем добавить отваренную до полуготовности фасоль, нарезанные дольками помидоры и тушить еще 30 мин.

Петрушку и чеснок измельчить, положить вместе с солью в кипящую массу, поварить 5 мин., разложить в стерилизованные банки и закатать.

Полянская Е. Н., г. Степногорск

## Икра из помидоров

*2,5 кг помидоров, по 0,5 кг яблок, репчатого лука, моркови и сладкого перца, 1 ст. растит. масла, соль по вкусу, 1 головка чеснока.*

Очистите овощи и яблоки, пропустите через мясорубку. Смесь посолите, прокипятите 15 мин., добавьте растит. масло и варите на слабом огне до готовности. В конце варки положите толченый чеснок. Проварите вместе еще 15 мин., выложите в горячие банки и сразу же закатайте. Переверните банки вверх дном и укройте на сутки теплым полотенцем.



Чеботарева В. В., г. Шимск

## Закуска из моркови «Ядреная»

*3 кг моркови, 1/2 ст. яблочного уксуса, 0,5-1 ст. растит. масла, чеснок и соль по вкусу.*

Отварить морковь до полуготовности, остудить, очистить, натереть на крупной терке. Добавить измельченный чеснок, соль, уксус и масло. Довести массу до кипения, разложить в стерилизованные банки и закатать.

Сахарова Мария Антоновна, г. Самара

## Свекольная икра «На зиму»

*4 кг свеклы, 1 кг лука, 1 кг сладкого перца, 1 л томатного сока, 2 стручка горького перца, 100 г зубчиков чеснока, 1/2 ст. 9% уксуса, 0,5 л растит. масла, 1 ст. сахара, можно добавить 1 ст. л. соли.*

Все овощи пропустить через мясорубку, добавить уксус, масло, сахар и варить под крышкой 1 ч., разложить по банкам и закатать.

Бужилова С. Д., г. Курчатов

## Помидорчики «Лада»

*Помидоры, петрушка, 1 лавровый лист, 1 зубчик чеснока, немного перца горошком, 2 болгарских перчика, сельдерей, 1 ст. л. 9% уксуса, 1,5 ст. соли, 3 ст. л. сахара.*

Помидоры вымыть, обсушить. На дно 3 л банки положить специи и чеснок. Уложить помидоры, в середину банки поместить перцы, разрезанные на 4 части. Сверху добавить сельдерей. Залить банку кипятком и оставить до остывания. Слить воду в кастрюлю, добавить сахар, соль, вскипятить. Залить помидоры и влить в банку уксус. Закатать и сразу убрать в прохладное место.



Жалелова П. А., г. Барнаул

## Закуска «Аленка»

*4 кг свеклы, натертой на крупной терке, 1,5 кг пропущенных через мясорубку помидоров, 1/2 ст. 6% уксуса, 1 ст. л. соли, 3/4 ст. сахара, 200 г чеснока, 500 г болгарского перца, 500 г лука, 3 пучка петрушки, 1 ст. растит. масла.*

Разогреть в посуде растительное масло, опустить туда нашинкованный лук и пассеровать 10 мин. Вылить томатную массу, уксус, опустить измельченный чеснок, петрушку, соль, сахар, перец, хорошо размешать, опустить свеклу и снова размешать, кипятить 45 мин. на малом огне, часто помешивая и прикрывая крышкой. Когда свекла будет готова, быстро расфасовать ее в чистые банки, закатать крышками, перевернуть и укутать.

Цимбал В. А., г. Санкт-Петербург

## «Веселый кабачок»

*4 кг кабачков, 1 кг репчатого лука, 150 г чеснока, 3/4 ст. растит. масла, 1 ст. воды, 1/2 ст. соли, 3 ст. л. сахара, 1/2 ст. 6% уксуса, зелень петрушки (чем больше, тем вкуснее).*

Кабачки очистить и нарезать кружками, бланшировать в горячей воде 5 мин., дать остыть. Зелень и лук нарезать, соединить с кабачками, перемешать, залить салатной заливкой и поставить на 10-12 ч. в холодное место.

Для заливки: растереть чеснок с солью и сахаром, добавить масло, кипяченую холодную воду и уксус. Все перемешать и залить овощи. Сверху чуть придавить кружком или тарелкой, чтобы овощи дали сок.

Через 10-12 ч. салат разложить по подготовленным банкам и стерилизовать 15-20 мин., закатать.



Зурабова Олеся Сергеевна, г. Барнаул

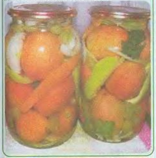
## Перцы с виноградом

*Перец, виноград.*

*Заливка: 1 л воды, 1 ст. сахара.*

Перец промойте, удалите плодоножки и семена. Виноград бланшируйте и начините им перцы, уложите в банки и залейте маринадом.

Банки закатайте и переверните вверх дном до полного остывания.



Лавренова Ирина Михайловна, г. Москва

## Баклажаны «По-московски»

*5 кг баклажанов, 1 ст. 9% уксуса, 1 стручок горького перца, 1 пучок петрушки, 1 головка чеснока, 2 ст. растит. масла, 1 пучок сельдерея, 2 ст. л. соли.*

Баклажаны очистите, нарежьте, посолите, варите 5 мин., остудите. Перец и чеснок пропустите через мясорубку. Полученную смесь перемешайте с баклажанами, рубленой зеленью и залейте все маслом и уксусом. Разложите в банки и укупорьте полиэтиленовыми крышками.

Степанова Дарья Антоновна, г. Ижевск

## Закуска «Веселая капуста»

*3 кг капусты осенних сортов, 3 моркови, 1 головка чеснока, 2 стручка горького перца.*

*Рассол: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1 ст. растит. масла, 6 горошин перца, лавровые листья, 1 ст. 9% уксуса.*

Нарезать крупными пластинами капусту. Морковь натереть, чеснок и горький перец порубить. Все перемешать. Из перечисленных ингредиентов приготовить рассол. Как только вода закипит, добавить уксус. Рассол вылить сразу в подготовленную капусту, сверху поставить гнет. Через сутки капуста готова. Разложить в 1 л банки и закрыть капроновыми крышками.

Некрасова Нина Антоновна, г. Липецк

## Баклажаны «Три толстяка»

*1 кг баклажанов, 100 г сладкого перца, 100 г моркови, 100 г чеснока, по 20 г мяты и петрушки, 1/4 ст. соли, 1,5 ст. фруктового уксуса.*

*Рассол: 1/2 ст. соли на 1л воды.*

У спелых, крупных баклажанов аккуратно срезать плодоножки, разрезать овощи вдоль, очистить от внутренней мякоти и кипятить 3 мин. в рассоле. Вынуть баклажаны из рассола, охладить, отжать излишки воды, оставить их на 15 ч. под гнетом, после чего фаршировать.

Для фарша: чеснок очистить, размельчить с солью, добавить измельченный сладкий перец, морковь, петрушку, мяту, острый перец и перемешать. Сложить в банки и залить уксусом, стерилизовать. Через 5 дней баклажаны готовы.

Колобкова И. Г., г. Нижний Новгород

## Перец, фаршированный баклажанами

*Перец (количество зависит от его размера), соль, растит. масло, томатный сок.*

*Фарш: 700 г баклажанов, 200 г моркови, 100 г репчатого лука, перец жгучий по вкусу.*

Бланшируйте баклажаны, очистите их от кожуры, нарежьте соломкой и слегка обжарьте на растит. масле. Морковь нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Лук мелко нашинковать.

Спассеровать лук и морковь на растительном масле, перемешать с баклажанами, добавить соль по вкусу. Начинить перец, разместить по банкам, залить кипящим томатным соком. Стерилизовать, закатать банки, поставить охлаждаться.

Тимошенко Анна Никитична, г. Североморск

## Закуска из перца

*5 кг красного болгарского перца, 3 л томатного сока, 1 кг моркови, 1-2 стручка горького перца, 1 ст. сахара (с горкой), 1/2-3/4 ст. 9% уксуса, 1 ст. растит. масла, 3,5 ст. л. соли, по 1 пучку петрушки и укропа, чеснок.*

Перец разрезать вдоль на 4 части, морковь натереть на крупной терке, горький перец нарезать. Все, кроме чеснока и зелени, уложить слоями в кастрюлю, залить томатным соком. Варить 20 мин. с момента закипания.

Положить измельченный чеснок, поварить еще 10 мин. Незадолго до окончания варки добавить измельченную зелень. Разложить в прокипяченные банки. Закатать.

Алилуева Ольга Николаевна, г. Копейск

## Икра «Пальчики оближешь!»

*1 кг вареных грибов, 1 кг красных помидоров, 1 ст. растит. масла, соль по вкусу.*

Помидоры и вареные грибы пропустить через мясорубку, добавить масло, посолить. Тушить икру на медленном огне в течение 20 мин. Переложить в банки, стерилизовать и закатать.



Таронская М. Г., г. Москва

## «Изумрудная» икра

*3 кг зеленых помидоров, 1 кг свеклы, 1,5 кг моркови, 1 кг лука, 0,5 л растит. масла, 3 ст. л. с горкой соли, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. черного молотого перца, 2 ст. л. 70% уксусной эссенции.*

Все овощи очистить и вымыть, пропустить через мясорубку, переложить в большую посуду, добавить соль, сахар, перец. Варить после закипания на медленном огне, постоянно помешивая, 1,5 ч. Готовую горячую икру разложить в стерилизованные 1 л банки и закатать. Уксусную эссенцию добавить за 5 мин. до окончания варки.



Сапожник Анна Олеговна, г. Чкаловск

## Закуска «Летний калейдоскоп»

*2 сладких перца, 6 огурчиков, 3 помидора, немного капусты, кусочков корня хрена, укропа, чеснока и корня петрушки.*

*Для рассола на 3 л банку: 1,5 л воды, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, кусочек корицы, 3-4 лавровых листика и 5-6 горошин перца, 1 ст. л. 70% уксусной эссенции.*

На дно стерилизованной банки уложить: хрен, укроп, корень петрушки, чеснок. Перцы разрезать пополам, уложить в банку. Затем положить огурцы, помидоры и доверху доложить капустой, нарезанной брусочками.

Довести рассол до кипения, поварить 10-15 мин. Залить овощи рассолом и перед укупориванием влить уксус.

Юрская Юлия Анатольевна, г. Казань

## Закуска из баклажанов «Пикантная»

*Баклажаны, болгарский перец, чеснок - в любом соотношении.*

*На 1 л банку: 3 ст. л. растит. масла, 2 ст. л. 9% уксуса, 1 ч. л. соли.*

Баклажаны помыть и нарезать дольками в длину, обжарить на растит. масле до полуготовности. Перец очистить от семян и нарезать тонкой соломкой. Чеснок истолочь или мелко нашинковать.

В большое глубокое блюдо уложить слоями: баклажаны, перец, чеснок, слегка посолить, сбрызнуть уксусом, еще раз уложить слои в том же порядке - и так далее, чтобы получилось два-три ряда. Последним слоем должны быть баклажаны.

Накрыть деревянным донышком, положить гнет и вынести в прохладное место на 3-4 ч.

Фомичева Е. А., г. Липецк

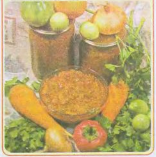
## «Гювеч»

*1,5 ст. растит. масла, 2 большие луковицы, 200 г свежей моркови, 3 кг сладкого перца, 1 кг баклажанов, 3 кг помидоров, красный молотый перец, корень сельдерея.*

Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке. Перец очистить от семян и нарезать тонкими полосками. Баклажаны очистить, нарезать кубиками и выдержать 2 ч. в подсоленной воде, после чего промыть в чистой воде.

В горячем масле спассеровать до мягкости лук с морковью, соединить с ними перец и потушить до мягкости перца. Добавить баклажаны. Смесь заправить солью, перцем и мелко нарезанным корнем сельдерея. После добавить очищенные и пропущенные через мясорубку спелые помидоры и прокипятить на медленном огне 10-15 мин. Добавить зелень петрушки.

Горячую смесь разлить в банки доверху и сразу закупорить. Перевернуть банки вверх дном.



Тухтина М. П., г. Багратионовск

## Пикантная закуска из хрена

*300 г хрена, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1/2 ст. 9% уксуса, 2 ст. воды.*

Корешки хрена промыть, очистить и разрезать на небольшие кусочки. Залить холодной водой и оставить на сутки, чтобы ушла лишняя горечь. Затем воду слить, корешки пропустить через мясорубку. Кипятком залить полученную массу. После остывания добавить соль, сахар, уксус. При желании можно добавить сырую свеклу. Банку закатать или закрыть капроновой крышкой. Саму закупку варить не нужно.



Чупакова Галина Юрьевна, г. Глазов

## Закуска «Солнышко»

*4 кг зеленых помидоров, 1 кг моркови, 3 сладких перца, 1 кг лука, 0,5 л растит. масла, 1 ст. сахара, 0,5 ст. соли, 1 ст. л. 70% уксусной эссенции.*

Овощи мелко нарезать и оставить на 6 ч. Затем добавить масло, соль, сахар и варить на медленном огне 30 мин.

За 3 мин. до конца варки влить уксусную эссенцию. Закатать в стерилизованные банки, оставить до остывания под одеялом.

Ненашева А. А., г. Николаевск

## Кабачки с перцем «Горчичные»

*3-4 сладких перца, 2 маленьких кабачка, 3 зубчика чеснока, 1 луковица, кубики льда, 10 ч. л. соли.*

*Маринад: 1 ст. 9% уксуса, 1 ст. сахара, 1,5 ст. л. сухой горчицы, 1,5 ст. л. сухого эстрагона, щепотка шафрана.*

Кабачки и перцы вымыть и обсушить. Кабачки нарезать кружками толщиной 1 см. У сладких перцев удалить плодоножку и сердцевину, нарезать толстыми кольцами. Лук очистить, нарезать кольцами, чеснок мелко порубить. Сложить овощи в большую миску. Добавить соль и кубики льда. Дать настояться 3 ч. Воду аккуратно слить. Овощи уложить слоями в стерилизованную банку.

Приготовить маринад: уксус смешать с сахаром, горчицей, эстрагоном и шафраном. Довести до кипения. Горячим маринадом залить подготовленные овощи. Закрыть крышкой и закатать. Хранить в прохладном месте.

Флажнюк Т. Б., г. Новосибирск

## Закуска из перца «Красный партизан»

*1 кг болгарского перца, 1 кг лука, 1 кг моркови, зелень, растит. масло.*

*Заливка: 1 кг помидоров, 1 ст. л. соли, 2/3 ст. сахара, 6 горошин черного перца.*

Лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке. Все обжарить на растит. масле. Смешать с мелко нарезанной зеленью. Бланшировать перец (10 мин.) и нафаршировать его луково-морковным фаршем. Уложить в 0,6 - 1 л банки. Залить смесью проваренных протертых помидоров со специями, сахаром и солью. Стерилизовать 20 мин. Закатать.



Маризова А. А., г. Москва

## Кабачковая икра

*2 кг кабачков, 1 кг помидоров, 0,5 кг моркови, 0,5 кг лука, 200 г корня петрушки, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, пучок зелени.*

Кабачки очищаем от корки и семечек, нарезаем колечками, обжариваем в масле. Морковь и корень петрушки режем соломкой, лук - кольцами и тоже обжариваем. Помидоры режем на кусочки и томим на медленном огне до 1/2 первоначального объема. Пропускаем овощи через мясорубку, добавляем помидоры, сахар, соль, мелко нарезанную зелень и тщательно перемешиваем. Варим на малом огне 30 мин., непрерывно помешивая, после чего перекладываем в банки и стерилизуем не меньше 1 ч. Вместо кабачков можно использовать и патиссоны.

Хохлова Диана Максимовна, г. Курск

## Икра луковая «По-украински»

*На 1 кг репчатого лука - 400 г помидоров, 1/4 ст. растит. масла, зелень укропа, соль по вкусу.*

Половину подготовленного лука нарезают тонкими кольцами и обжаривают до золотистого цвета в масле.

Другую половину лука режут и обдают крутым кипятком. Весь лук пропускают через мясорубку, добавляют нарезанные маленькими дольками помидоры без кожицы и масло. Смесь солят, перемешивают, уваривают, помешивая 20-25 мин., в конце добавляют свежий мелко нарезанный укроп и перемешивают.

Готовую кипящую икру фасуют в подогретые банки, наполняя их доверху, стерилизуют: 0,5 л банки - 40 мин., 1 л - 50 мин. и закатывают.

Киселева М. А., г. Приволжск

## «Весь огород» в банке

*1 маленький кочан капусты (1 кг), 1 свекла, 2-3 моркови, 1 баклажан, 2-3 огурца, 3 помидора, 1-2 сладких перца, 2-3 мелкие луковицы, 1 яблоко, 1 головка чеснока, 1-2 веточки укропа, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. крупной соли, 2 ч. л. 9% уксуса.*

Овощи очистить, капусту, свеклу, баклажан, перец и яблоко разрезать на 4 части, морковь и лук - кружками, чеснок измельчить. Уложить все слоями в 3 л банку, добавить сахар, соль и уксус. Залить кипящей водой, стерилизовать 25 мин. и закатать.

Калининская М. Ю., г. Великий Устюг

## Баклажаны в уксусной заливке «Удачные»

*Спелые крупные баклажаны, зелень петрушки и сельдерея, листья сельдерея, чеснок (в любом соотношении), соль (на 1 кг баклажанов - 1,5 ст. л. соли), перец по вкусу.*

*Заливка: 0,5 л воды, 0,5 л 9% уксуса, 1,5 ст. л. соли.*

Баклажаны вымыть, срезать концы, ложкой удалить мякоть, посолить изнутри, оставить на 1-2 ч., чтобы пропитались солью. Затем опустить на 5 мин. в кипяток, осторожно отжать, дать остыть и нафаршировать.

Фарш: смешать мелко нарезанную зелень петрушки, сельдерея и измельченного чеснока, посолить и поперчить по вкусу.

Нафаршированные баклажаны обернуть листьями сельдерея, плотно уложить в банку и залить горячей уксусной заливкой, закатать. Хранить в прохладном помещении.

Урюк Светлана Сергеевна, г. Магадан

## Закуска «Острая»

*500 г мелкого репчатого лука, 2 стручка красного или зеленого перца, соль, 1 ст. 9% уксуса.*

Лук очистить, у перца вынуть семена, нарезать его вдоль полосками. Овощи бланшировать в соленой воде 5 мин., вынуть и охладить. Удалить сердцевины у луковиц, начинить их полосками перца. В стакан отвара добавить уксус, вскипятить и кипящим отваром залить лук, накрыть и поставить на сутки. Затем жидкость слить, вскипятить еще раз, охладить и снова залить ею лук, накрыть крышкой и дать настояться около 4 недель в холодном месте. Подавать в качестве закуски.

Ашанская М. В., г. Новочебоксарск

## Закуска «Чиполлино»

*На 1 л банку - репчатый лук, 1 лавровый лист, 1/3 ч. л. горчичных семян, 2 горошины душистого перца.*

*Заливка: 1 л воды, 2 ст. 9 % уксуса, 1 ч. л. соли, 3 ст. л. сахара.*

Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами и разложить по нагретым чистым банкам, на дно которых положить пряности, залить горячей заливкой, после чего банки хорошо закрыть, пастеризовать 20 мин.



Ушакова Елена Васильевна, г. Калуга

## Закуска «Свекольная»

*400 г свеклы, 400 г белокочанной капусты, 3 луковицы, 1/2 ст. заливки.*

Свеклу запечь в духовке и нарезать соломкой. Капусту мелко порубить, лук нарезать кольцами. Подготовленные овощи поместить в эмалированную посуду, залить горячей заливкой (2,5 ст. воды, 2 ст. 9% уксуса, 1/3 ст. сахара, 1 ст. л. соли), на умеренном огне тушить 10 мин., периодически помешивая. Горячую (98°С) смесь переложить в прогретые банки. Стерилизовать: 0,5 л банки - 15 мин., 1 л - 20 мин.

Новикова Н. А., г. Владимир

## «Баклажаны-грибы»

Баклажаны нарезать и положить на 1 ч. в холодную воду, чтобы избавиться от горечи. Затем каждый кружок обжарить на растительном масле. Сварить рассол: на 1 л воды по 2 ст. л. соли и сахара, 1 ст. л. 9% уксуса. В кастрюлю уложить слоями баклажаны, чеснок и укроп. Залить рассолом, сверху уложить тарелку и груз, 2-3 ч. подержать в комнате; затем поставить в холод на сутки. Осторожно переложить в стерилизованные банки с рассолом и закатать.

Филатова Надежда Олеговна, г. Муром

## Помидоры «Мечта»

*1 кг помидоров, 1 ст. л. соли, 0,5 кг чеснока, 200 г зелени по вкусу.*

Средние зеленые помидоры вымыть и надрезать, вынуть часть сердцевины.

Приготовить фарш: нарезать зелень, чеснок, перец, добавить соль и перемешать. Нафаршировать этой массой помидоры и уложить в кастрюлю. Сверху положить укроп и придавить грузом.